

## Menü

Garnelen-Calamare Salat  
mit Thailändischem Papayasalat  
**Prawn-Calamari salad with Thai papaya salad**

\*\*\*\*\*

Krustentiersuppe  
mit Kokkosmilch  
**Soup of sea food with coco nut milk**

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet  
mit Kräuterkruste und Tomaten-Pesto Gnocchi  
**Médallions of veal  
with herbal crust and tomatp-pesto gnocchi**

\*\*\*\*\*

Dessert Inspiration , Balthazar'  
**Dessert Inspiration 'Balthazar'**

3 Gänge 38,00 €

4 Gänge 44,00 €

Balthazar-12 Gang Überraschungsmenü  
**Balthazar - 12 course surprise menu**

95,00 €

## Vorspeisen/Starters

€

Lauwarmer Ratatouille Salat mit Pinienkernen,  
Appenzeller und Basilikumjoghurt  
**Lukewarm salad of ratatouille with pine nuts,  
Appenzeller and basil-yoghurt** 9,50

Frühlingsalat mit Mango, Spargel, Zuckerschoten  
und Avocado-Limonen Vinaigrette  
**Spring salad with mango, asparagus,  
snow pea and avocado-lime vinaigrette** 9,50

Gebackene Entenleber  
mit gehobeltem Granatapfel-Fenchelsalat  
**Baked liver of duck with shaved pomegranate-fennel salad** 11,50

Sashimi und Tatar und vom Fjord-Lachs  
mit asiatischem Salat  
**Sashimi and tatar of salmon  
with Asian salad** 14,50

Spargel-Maracuja Suppe  
mit karamellisiertem Spargel  
**Asparagus-passion fruit soup  
with caramelized asparagus** 8,50

Cremesuppe von Cherry Tomaten  
mit Kardamom und Ofentomaten  
**Creamy soup of cherry tomatoes  
with cardamom and oven tomatoes** 8,50

## Zwischengänge/Middle courses

€

Spaghettini  
mit Toskanischem Grillgemüse und Parmesan  
**Spaghettini with tuscan vegetables and Parmesan** 11,50

**Fischgerichte/Fish** €

Gebratener Havel Zander  
mit Linsengemüse in Stachelbeerrahm  
**Fried zander  
with lentils in creamy gooseberry** 19,50

Fjord Lachstranche  
mit Bärlauchkruste und Landmöhren-Spargelragout  
**Tranche of salmon with wild garlic crust  
and carrot-asparagus ragout** 22,50

Jakobsmuscheln vom Grill  
mit Bataten-Chili Crème und Caipirinha Gelee  
**Fried scallops with sweet potato -chili cream and  
Caipirinha jelly** 24,50

**Fleischgerichte/Meat** €

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmen Pellkartoffelsalat  
**Wiener Schnitzel with potato-salad, big or small**  
Klein 14,50  
Groß 18,50

Gebratene Kalbsleber  
mit Kräuterjus, Apfel-Zwiebelkompott  
und Kartoffel-Mostrichstampf  
**Fried calf's liver with herbal jus, apple-onion compote  
and mashed potatoes-mustard** 18,50

Arg. Rumpsteak  
mit weißer Pfeffersauce und ofenfrischer  
Frühlingslauch Quiche  
**Arg. Rumpsteak with white pepper sauce  
and oven fresh spring onion quiche** 24,50

Black Angus Rinderfilet und Seawatergarnelen  
mit Sc. Bernaise und Gemüsegratin  
**Filet of Black Angus beef and prawns  
with sc. Bernaise and vegetables 'au gratin'** 26,50

**Beelitzer Stangenspargel/ Asparagus**

Beelitzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
und Grenaille Kartoffeln  
**Asparagus with sc. hollandaise and grenaille potatoes** 13,50

**dazu wahlweise:**

Wiener Schnitzel / **Escalope of veal** 11,00  
Lachstranche vom Grill / **Filet of salmon** 17,00  
Arg. Rumpsteak / **Rumpsteak** 18,00  
Black Angus Rinderfilet / **Filet of beef** 22,00

**Dessert** €

Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt rosé  
**Sorbet of passion fruit with sparkling wine rosé** 9,00

Karambolage von Ananas und Kokos  
**Collision of pineapple and coco nut** 10,00

Menü Dessert  
**Menu dessert** 10,50

Halbflüssiger Schokoladenkuchen  
mit Karamell Sauce und Vanille Eis Creme  
**Chocolate lava cake with caramel sauce and  
vanilla ice cream** 11,00